

25
Recettes

GÂTEAUX A LA NOIX DE COCO

Ingrédients

Pâte :
- 500g de beurre ramolli
- 500g de sucre cristallisé
- 2 cuillères à café d'huile
- 2 boites de yaourt arôme abricot
- farine

Farce :
- 50 g de raisins secs
- Confiture d'abricot
- Noix de coco

Décoration :
- Fleurs et feuilles en pâte d'amande
- Perles argentées

Préparation

1 – Dans un récipient, ramollir le beurre jusqu'à obtenir une crème.
2 – Ajouter l'huile, le sucre puis le yaourt et bien mélanger le tout.
3 – Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte molle.
4 – Laisser reposer 20 mm environs.
5 – Sur un plan de travail fariné, abaisser finement la pâte.
6 – Placer la pâte dans des petits moules carrés. (voir photo).
7 – Après cuisson, les tremper une fois dans du miel puis une seconde fois dans de la confiture.
8 – Introduire la farce préparée, puis décorer de fleurs, pétales et de noix de coco.

حلويّات بجوز الهند

المقادير

العجينة :
– 500غ زبدة طرية
– 500غ سكر مسحوق
– 2 ملاعق صغيرة زيت
– 2 علب ياغورت نكهة المشمش
– فرينة

الحشو:
– 50غ عنب جاف (زبيب)
– مربى المشمش
– جوز الهند

التزيين :
– ورود وأوراق بعجينة اللوز
– عقاش فضي

كيفية التحضير

1 – في وعاء، أخلطي الزبدة حتى تتحصلي على كريمة.
2 – ضفي الزيت، السكر ثم الياغورت وأخلطي الكل جيدا.
3 – ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية.
4 – أتركيها ترتاح حوالي 20 دقيقة.
5 – على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بشكل رقيق جدا.
6 – ضعي العجينة في قوالب صغيرة مربعة(أنظر الصورة).
7 – بعد الطهي، إغطسيها مرة في العسل ومرة أخرى في المربى.
8 – إملئيها بالحشو المحضر، ثم زينيها بالورود و الأوراق وجوز الهند.



BISCUITS SAVOIE

Ingrédients

Pâte :
- 80 g de sucre cristallisé
- 80 g de farine
- 4 œufs

crème :
- 1 verre de beurre ramolli
- 1 verre de miel
- Extrait de pistache
- colorant alimentaire vert
- pistaches finement moulues

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre puis battre énergiquement.
2 – Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte liquide.
3 – beurrer le moule à biscuits.
4 – Mettre le mélange dans le moule et l'enfourner à 180°.
5 – Après cuisson, couper des formes ovales, les disposer l'une sur l'autre et les coller à l'aide de la crème préalablement préparée.
6 – Garnir d'une couche de crème parsemée de pistaches.

بسكوي سافوا

المقادير

العجينة :
- 80غ سكر مسحوق
- 80غ فرينة
- 4 بيضات

الكريمة :
- 1 كاس زبدة طرية
- 1 كاس عسل
- نكهة الفستق
- ملون غذائي أخضر
- فستق مرحي رقيق

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي البيض، السكر ثم أخفقي بسرعة.
2 – ضفي الفرينة تدريجيا لتتحصلي على عجينة سائلة.
3 – إدهني مول البسكوي بالزبدة.
4 – ضعي الخليط في المول وأدخليه للطهي في فرن درجة حرارته 180°.
5 – بعد الطهي، قطعي أشكالا بيضوية، ضعي الواحدة فوق الأخرى وألصقيها بالكريمة المحضرة مسبقا.
6 – زيني بطبقة من الكريمة وذرذري عليها الفستق.



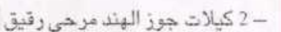
EFILEES ET NOIX DE COCO

Ingrédients

- 2 mesures de noix de coco finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 2 blancs d'œufs (selon la grosseur)
- Fruits confits

Glaçage :
- 1 boite de chocolat
- 2 c à soupe de lait (liquide)
- 1 petit morceau de beurre
- 1 morceau de glaçon

Décoration :
- Amandes effilées
- Cerises confites



Préparation

1 – Dans un récipient, mettre la noix de coco, le sucre, les fruits confits, puis ramasser avec les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2 – Former, des pyramides, les disposer dans un plat fariné, puis les enfourner.

3 – Après cuisson, les plonger dans le glaçage au chocolat, ensuite les persemer d'amandes effilées et les piquer d'une demi - cerise confite.

أهرام برقائق اللوز و جوز الهند

المقادير

– 2 كيلات جوز الهند مرحي رقيق
– 1 كيلة سكر ناعم
– 2 بياض البيض(حسب الحجم)
– فواكه مصبرة

الطلاء:
– 1 علبة شكلاطة
– 2 ملاعق كبيرة حليب(سائل)
– 1 قطعة صغيرة زبدة
– 1 قطعة جليد

التزيين :
– لوز منسل
– كرز مصبر

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي جوز الهند، السكر، الفواكه المصبرة، ثم إجمعي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

2 – شكلي أهرامات، ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة ثم أدخليها للطهي.

3 – بعد الطهي، إغطسيها في طلاء الشكلاطة ثم ذرذري عليها اللوز المنسل وضعي عليها نصف حبة كرز مصبر.



Ingrédients

- 300 g de pâte feuilletée

Farce :

- 100 g de dattes «GHERS »
coupé en petits morceaux
- 150 g d'amandes concassées
non émondées
- 1 c à café de confiture de
citron
- 1 jaune d'œuf

Décoration:

- 1 jaune d'œuf

Préparation

1 – sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée et découper en rondelles.

2 – Remplir d'1 c à café de farce puis recouvrir d'une autre rondelle. (Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte).

3 – A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque gâteau de jaune d'œuf, puis faire des traits entrecroisés au couteau ou à la fourchette.

Pâte feuilletée

Ingrédients

- *150 g de farine*
- *75 g de margarine pour feuilletage*
- *1/4 verre d'eau*
- *1 pincée de sel*

préparation :

- *Dans une terrine, mettre la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple.*
- *Couvrir et laisser reposer pendant 15 mn.*
- *Sur un plan de travail sauspoudré de farine, étaler la pâte en formant un carré épais de 3 cm.*
- *Déposer la margarine au milieu, puis plier les 4 côtés et mettre au réfrigireateur (répéter l'opération 4 fois).*

لاقالا ت

المقادير

– 300غ عجينة مورّقة

الحشو:

– 100غ تمر(غرس) مقطع إلى قطع صغيرة

– 150غ لوز مكسر غير مقشر

– 1 ملعقة صغيرة مربى الليمون

– 1 صفار بيضة

التزيين :

– 1 صفار بيضة

كيفية التحضير

1 – على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة المورّقة وقطعيها إلى دوائر.

2 – إملئيها بملعقة صغيرة من الحشو ثم غطيها بدائرة أخرى من العجينة(أعيدي العملية حتى إنتهاء العجينة).

3 – بواسطة ريشة، إطلي سطح الحلوى بصفار البيض، ثم بواسطة سكين أو شوكة شكلي خطوطا متاشبكة.

العجينة المورقة

المقادير

– 150غ فرينة

– 75غ مارغرين للتوريق

– 1/4 كاس ماء

– 1 قرصة ملح



كيفية التحضير :

–في وعاء، ضعي الفرينة، قرصة الملح ثم الماء تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة خفيفة

–غطيها وأتركيها ترتاح حوالي 15 دقيقة.

–على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة وبواسطة الحلال، إبسطي العجينة على شكل مربع بسمك 3 سم.

–ضعي في المركز مكعبات صغيرة من المارغرين،إرفعي أطراف العجينة، إطويها ثم ضعيها في الثلاجة (أعيدي العملية 4 مرات).



Ingrédients

pâte :
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 1 c à café de levure chimique
- 2 c à café de miel
- Farine

Farce :
- Halkouma

Décoration :
- Sucre glace

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, le beurre, la levure, puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
2 – Former des boules de la grosseur d'une mandarine,
3 – Introduire au centre la Halkouma, placer les boules dans le moule (modèle syrien).
4 – Faire cuire à température moyenne.
5 – Sortir du four et saupoudrer de sucre glace.

حلوى سوريّة

المقادير

العجينة :
- 3 صفار بيض
- 250غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق صغيرة عسل
- فرينة

الحشو :
- حلقومة

التزيين :
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي صفار البيض، العسل، السكر، الزبدة، الخميرة، ثم ضفي تدريجيا الفرينة حتى تتحصلي على عجينة طرية.
2 – شكلي كريات بحجم حبة مندرين.
3 – أدخلي في المركز الحلقومة، ضعي الكريات في المول (نموذج سوري).
4 – أدخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
5 – أخرجيها من الفرن وذرذري عليها السكر الناعم.



EL M'CHARRAK AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 3 œufs
- 1 c à café de vanille
- 30 g de cacao
- 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
- ½ sachet de levure chimique
- 220 g de farine

Décoration :

- Sucre glace

Préparation

1 – Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
2 – Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
3 – Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
4 – A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
5 – Les disposer sur une plaque farinée.
6 – Mettre à cuire à four moyen.
7 – Présenter dans des caissettes.

المشقق بالشكلاطة

المقادير

– 100غ زبدة
– 150غ سكر ناعم
– 3 بيضات
– 1 ملعقة صغيرة فانيليا
– 30غ كاكاو
– 200غ شكلاطة سوداء(قطع صغيرة)
– 1/2 كيس خميرة كيميائية
– 220غ فرينة

التزيين :

– سكر ناعم

كيفية التحضير

1 – ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
2 – ضفي، السكر واخلطي جيدا، ثم ضفي مع التحريك البيض الواحدة تلوى الأخرى، الفانيليا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة لينة وخفيفة.
3 – غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واتركيها ترتاح ساعة في الثلاجة.
4 – عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
5 – ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.
6 – أدخليها للطهي في فرن متوسط.
7 – قدميها في حاويات.

EL M'CHARRAK AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 3 œufs
- 1 c à café de vanille
- 30 g de cacao
- 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
- ½ sachet de levure chimique
- 220 g de farine

Décoration :

- Sucre glace

Préparation

1 – Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
2 – Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
3 – Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
4 – A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
5 – Les disposer sur une plaque farinée.
6 – Mettre à cuire à four moyen.
7 – Présenter dans des caissettes.

المشقق بالشكلاطة

المقادير

– 100غ زبدة
– 150غ سكر ناعم
– 3 بيضات
– 1 ملعقة صغيرة فانيليا
– 30غ كاكاو
– 200غ شكلاطة سوداء(قطع صغيرة)
– 1/2 كيس خميرة كيميائية
– 220غ فرينة

التزيين :

– سكر ناعم

كيفية التحضير

1 – ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
2 – ضفي، السكر واخلطي جيدا، ثم ضفي مع التحريك البيض الواحدة تلوى الأخرى، الفانيليا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة لينة وخفيفة.
3 – غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واتركيها ترتاح ساعة في الثلاجة.
4 – عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
5 – ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.
6 – أدخليها للطهي في فرن متوسط.
7 – قدميها في حاويات.

AUX ABRICOTS SECS

Ingrédients

pâte :
- 100 g de beurre ramolli
- 4 c à soupe de confiture d'abricots
- Lait en poudre
- 2 c à soupe de sucre glace
- 2 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
- Farine

Décoration:
- Abricots secs
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, le sucre, le lait en poudre, les œufs et bien mélanger le tout.
2 – Ajouter la confiture puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3 – Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à épaisseur moyenne et découper en rondelles.
4 – A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des gâteaux de jaunes d'œufs et piquer le milieu d'un demi - abricot saupoudré de sucre glace.
5 – Mettre à cuire pendant 30 mm.
6 – A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.
7 – Présenter dans des caissettes.

دوائر بالمشمش الجاف

المقادير

العجينة:
-- 100غ زبدة طرية
-- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش
– حليب غبرة
– 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
– 2 بيضات كاملة + 1بياض بيضة
– فرينة

التزيين :
– مشمش جاف
– اصفار بيض
-- سكر ناعم

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، السكر، حليب الغبرة، البيض واخلطي الكل جيدا.
2 – ضفي المربى ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
3 – على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك متوسط وقطعي دوائر.
4 – بواسطة ريشة نقية، إطلي سطح الحلوى بصفار البيض، وثبتي المركز بنصف حبة مشمش مرشوشة بالسكر الناعم.
5 – أدخليها للطهي لمدة 30 دقيقة.
6 – عند خروجها من الفرن، ذرذري عليها السكر الناعم.
7 – قدميها في حاويات.



GATEAUX EL MELFOUF

Ingrédients

pâte :
- 80 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- vanille
- 1 jaune d'œuf
- lait (liquide)

Farce :
- 80 g de noix de coco
- 50 g de sucre glace
- 2 c à soupe de cacao
- Vanille
- 1 blanc d'œuf
- Eau de fleur d'oranger

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre la farine tamisée, le beurre ramolli, le jaune d'œuf, le sucre, la levure, la vanille, mélanger en incorporant le lait jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène. Laisser de côté.
2 – Dans un récipient, préparer la farce en additionnant la noix de coco, le cacao, le sucre, la vanille, le blanc d'œuf, puis humecter d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins liquide
3 – Répartir la pâte en trois parts égales.
4 – Aplatir la pâte en forme de rectangle, introduire la farce, puis plier la pâte en trois et découper en petits carrés.
5 – Laisser cuire. Après cuissons, étaler dessus une couche de chocolat.

Le glaçage au chocolat :
1 – 1 boite de chocolat
2 – 2 c à soupe de lait (liquide)
3 – 1 petit morceau de beurre
4 – 1 petit morceau de glaçon
Mettre au bain-marie sur feu doux.

حلوى الملفوف

المقادير

العجينة:
– 80غ زبدة طرية
– 80غ سكر
– 250غ فرينة
– 1/2 كيس خميرة كيميائية
– فانيليا
– 1 صفار بيضة
– حليب(سائل)

الحشو :
– 80غ جوز الهند
– 50غ سكر ناعم
– 2 ملاعق كبيرة كاكاو
– فانيليا
– 1 بياض بيضة
– ماء الزهر

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الفرينة المغربلة، الزبدة الطرية، صفار البيض، السكر، الخميرة، والفانيليا، أخلطي بإضافة الحليب حتى تتحصلي على عجينة طرية ومتجانسة، أتركيها على حدى.
2 – في وعاء، حضري الحشو بإضافة جوز الهند، الكاكاو، السكر، الفانيليا، بياض البيض ثم بللي بماء الزهر لتتحصلي على عجينة سائلة نوعا ما.
3 – قسمي العجينة إلى 3 أقسام متساوية.
4 – أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي الحشو ثم لفي العجينة على ثلاثة، و قطيعها إلى مربعات صغيرة.
5 – أتركيها تطهى. بعد الطهي إطلي السطح بطبقة من الشكلاطة.

الطلاء :
1 – 1علبة شكلاطة
2 – 2 ملاعق أكل حليب(سائل)
3 – 1 قطعة صغيرة من الزبدة
4 – 1 قطعة صغيرة من جليد.
ضعي الكل في حمام مائي على نار هادئة .



Ingrédients

pâte :
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 2 œufs
- 1 c à soupe de cacao
- 1 c à soupe de raisins secs
- 50 g d'amandes non émondées grossièrement moulues
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger
- 2 sachets de levure chimique
- 500 g de farine

Décoration :
- 300 g d'amandes émondées et finement moulues
- 1 œuf

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, le cacao, les raisins secs, la levure, l'huile, l'eau de fleur d'oranger et ramasser le tout avec les œufs.
2 – Former des boudins, les mettre dans du papier aluminium et laisser reposer au frais pendant 1 demie – heure.
3 – Sortir du réfrigérateur et couper en rondelles les badigeonner d'œuf puis les enrouler dans des amandes concassées.
4 – Laisser cuire au four moyen.
5 – Présenter dans des caissettes.

كعيكعات بالكاكاو

المقادير

العجينة :
- 1 كاس سكر مسحوق
- 1 كاس زيت
- 2 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة كبيرة عنب جاف (زبيب)
- 50غ لوز غير مقشر مرحي خشن
- 1/2 كاس ماء الزهر
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 500غ فرينة

التزيين :
- 300غ لوز مقشر مرحي رقيق
- 1 بيضة

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الفرينة، السكر، الكاكاو، العنب الجاف، الخميرة، الزيت، ماء الزهر، واجمعي الكل بالبيض.
2 – شكلي حرابيش، ضعيها في ورق الألمنيوم واتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
3 – أخرجيها من الثلاجة وقطعيها إلى دوائر، إطليها بالبيض ثم لفيها في اللوز المكسر.
4 – أتركيها تطهي في فرن متوسط الحرارة.
5 – قدميها في حاويات.



BOUDINS DE GAUFRETTE ET DE ZESTE D'ORANGE

Ingrédients

- 4 œufs
- 200 g de beurre fondu
- 200 g de sucre glace
- Zeste d'une orange
- 2 c à s d'eau de fleur d'oranger
- ½ sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine

Décoration :
- 1 paquet de gaufrettes
- Zeste de 2 oranges
- Confiture d'orange

Préparation

1 – Battre les œufs et le sucre au fouet électrique, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la vanille, le zeste de citron, la levure et mélanger soigneusement le tout.
2 – Laisser reposer 30 mm environ.
3 – Ajouter le beurre fondu puis la farine jusqu'à obtenir une pâte souple.
4 – Former des petits boudins.
5 – Mettre au four à température moyenne.
6 – Une fois cuite, les passer dans la confiture d'abricots puis les enrouler de zeste d'orange et de gaufrettes.

حرابيش القوفريط وقشور البرتقال

المقادير

– 4 بيضات
– 200غ زبدة ذائبة
– 200غ سكر ناعم
– 1 قشور برتقالة
– 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
– 1/2 كيس خميرة كيميائية
– فانيليا
– فرينة

التزيين :
– 1 علبة قوفريط
– قشور برتقالتين
– مربى البرتقال

كيفية التحضير

- أخفقي البيض والسكر بالخلاط الكهربائي، ضفي ماء الزهر، الفانيليا، قشور البرتقال، الخميرة، وأخلطي الكل برفق.
- أتركيها ترتاح حوالي 30 دقيقة.
- ضفي الزبدة الذائبة ثم الفرينة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة.
- شكلي حرابيش صغيرة.
- ضعيها في الفرن، بدرجة حرارة متوسطة.
- بعد الطهي، أغطسيها في مربى البرتقال ثم لفيها في قشور البرتقال والقوفريط.



Ingrédients

- 125 g de noix finement moulues
- 125 g de beurre fondu (froid)
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 125 g de sucre glace
- vanille
- 1 c à soupe de confiture d'abricots

Décoration :

- 1 c à soupe de beurre fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de noix de coco
- 4 c à soupe de lait pasteurisé
- 70 g de noix concassées

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, la vanille, la confiture bien mélanger le tout puis ajouter les noix, la levure et la farine.

2 – Verser le contenu dans un moule carré préalablement beurré et fariné, enfourner.

3 – Une fois cuit, introduire la décoration et enfourner, une deuxième fois.

Décoration:

- Malaxer les morceaux de beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème.
- Ajouter la noix de coco, le lait et les noix.

كيك بالجوز

المقادير

– 125غ جوز مرحي رقيق
– 125غ زبدة ذائبة(باردة)
– 125غ فرينة
– 1/2 كيس خميرة كيميائية
– 2 بيضات
– 125غ سكر ناعم
– فانيليا
– 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش

التزيين :

– 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
– 100غ سكر ناعم
– 100غ جوز الهند
– 4 ملاعق كبيرة حليب مبستر
– 70غ جوز مكسر

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي البيض، السكر، الفانيليا، المربى واخلطي الكل جيدا، ثم ضفي الجوز، الخميرة والفرينة.

2 – أسكبي المحتوى في مول مربع ومن المستحسن مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة أدخليه للطهي.

3 – عند الطهي، زيني الحلوى وأعيديها للفرن للمرة الثانية.

التزيين :

– أخلطي قطع الزبدة مع السكر حتى تتحصلي على كريمة
– ضفي جوز الهند، الحليب والجوز.

Délices du jour



D'AMANDES ET LA PÂTE SABLEE

Ingrédients

Pâte sablée :
- 250 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- ½ c à café de vanille
- ½ c à café de levure chimique
- 1 œuf
- zeste d'1 citron
- farine

Pâte d'amandes :
- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ½ mesure d'eau de fleurs d'oranges
- vanille
- 1 petit cube de beurre

Décoration :
- confiture d'abricots
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes
- Perles argentées

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, la vanille, 1 œuf, le zeste d'1 citron et bien mélanger le tout.
2 – Ajouter progressivement la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte souple.
3 – Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (épaisseur moyenne) former des fleurs avec un moule (voir photo).
4 – D'un autre côté, préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients donnés (sur feu doux). Une fois refroidies découpez-la de la même façon, que les méthodes indiquée.
5 – Les coller deux à deux puis décorer d'une fleur et d'un pétale chacune d'elles.

ورود بعجينة اللوز و عجينة سابلي

المقادير

عجينة سابلي :
- 250غ زبدة طرية
- 125غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 بيضة
- قشور حبة ليمون
- فرينة

عجينة اللوز :
- 2 كيلات لوز مرحي غبرة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- فانيليا
- 1 قطعة صغيرة زبدة

التزيين :
- مربى المشمش
- ورود وأوراق من عجينة اللوز
- عقاش فضي

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، الفانيليا، حبة البيض ، قشور الليمون. أخلطي الكل جيدا.
2 – ضفي تدريجيا الفرينة والخميرة حتى تتحصلي على عجينة لينة.
3 – بواسطة الحلال، أبسطي العجينة(سمك متوسط)، قطعي وريدات بواسطة الطابع (أنظر الصورة).
4 – من جهة أخرى، حضري عجينة اللوز بالمقادير المعطاة (على نار هادئة)، عندما تبرد، قطعيها بنفس الشكل حسب المراحل المذكورة.
5 – ألصقيها مثنى مثنى بالمربى ، وزيني كل واحدة بوردة وورقة من عجينة اللوز.



Ingrédients

- 2 boules de K'tayef

Farce :

- 100 g d'amandes finement moulues
- 1 c à soupe de sucre cristallisés
- 50 g de beurre
- vanille
- eau de fleurs d'oranges
- cannelle

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille, la cannelle et arroser d'eau de fleurs d'oranges j'usqu'à obtenir une farce homogène.

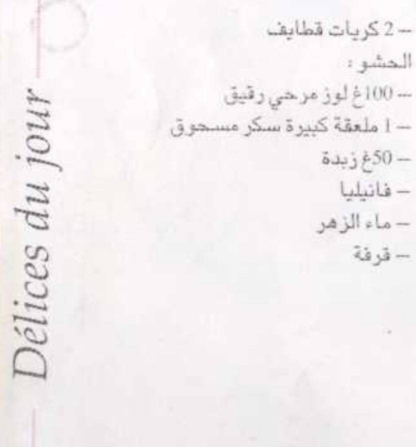
2 – Prendre une feuille d'aluminium et disposer dessus 1 K'tayef, puis placer la farce au milieu en longueur et couvrir de l'autre k'tayef, enrouler le papier aluminium et laisser reposer au frais pendant 4 heures.

3 – Retirer le papier aluminium et disposer dessus des petits cubes de beurre et beurrer le moule.

4 – Enfournez – le à température moyenne.

5 – Une fois cuit, arroser de miel et parsemez – le de pistaches moulues.

كيك بالقطايف



المقادير

– 2 كريات قطايف

الحشو :

– 100غ لوز مرحي رقيق

– 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق

– 50غ زبدة

– فانيليا

– ماء الزهر

– قرفة

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي اللوز، السكر، الفانيليا، القرفة وبللي بماء الزهر حتى تتحصلي على حشو متجانس.

2 – خذي ورقة ألمنيوم وضعي على سطحها كرية القطايف ثم ضعي الحشو في الوسط طوليا وغطيها بكرية القطايف الأخرى، لفي ورقة الألمنيوم وأتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 4 ساعات.

3 – أنزعي ورقة الألمنيوم، ضعي على سطح الكيك مكعبات الزبدة وادهني المول بالزبدة.

4 – أدخليه للطهي في درجة حرارة متوسطة.

5 – في نهاية الطهي، إسقيه بالعسل ورشيه بالفستق المرحي.

BISCUITS SECS

Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 2 c à soupe de miel
- 1 œuf
- ½ c à café de levure chimique
- ½ c à café de vanille
- 1 c à soupe de cacao
- Farine
- 2 paquets de Biscuits sec moulus.
- 1 boite de confiture d'abricots
- miel

Préparation

1 – Dans un, récipient, mettre l'œuf, le miel, la vanille, le sucre, et bien mélanger.
2 – Ajouter le beurre ramolli, le cacao, la levure puis la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3 – Former des boudins et des losanges
4 – Une fois cuite, les recouvrir de confiture puis les enrouler de biscuits moulus.

حلوى بالبسكوي

المقادير

- 250غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كميائية
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- فرينة
- 2 علب بسكوي مرحي
- 1 علبة مربى المشمش
- عسل

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي البيضة، العسل، الفانيليا، السكر وأخلطي جيدا.
2 – ضفي الزبدة الطرية، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
3 – شكلي حرابيش ومعينات.
4 – عند الطهي، أطليها بالمربى ورمديها في البسكوي المرحي.



LES POUFS

Ingrédients

Pâte :
- 8 œufs
- 1 verre de miel
- 250 g de beurre ramolli
- 1 c à café de bicarbonate de soude
- Farine

Crème:
- 250 g de beurre
- ½ verre de miel
- 1 œuf
- Colorant alimentaire bleu

Préparation

Préparation de la crème :

1 – Dans un récipient, mélanger les œufs, le beurre jusqu'à obtenir une crème lisse.
2 – Ajouter le miel puis le colorant alimentaire bleu.

Préparation de la pâte:

1 – Dans un récipient battre énergiquement les œufs, ajouter le miel, le bicarbonate, le beurre et mélanger soigneusement le tout.
2 – Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte coulante.
3 – Mettre dans un moule rond et enfournez – la à une température moyenne.
4 – Une fois cuit, le découper à l'aide d'un verre à thé.
5 – Ramasser les chutes et les dorer au four puis les réduire en poudre.
6 – Prendre les gâteaux les recouvrire de crème puis les enrober de biscuits moulus.

لي بوف

المقادير

العجينة :
- 8 بيضات
- 1 كأس عسل
- 250غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- فرينة

الكريمة :
- 250غ زبدة
- 1/2 كأس عسل
- 1 بيضة
- ملون غذائي أزرق

كيفية التحضير

تحضير الكريمة :

1 – في وعاء، أخلطي البيض والزبدة حتى تتحصلي على كريمة ملساء.
2 – ضفي العسل، ثم الملون الغذائي الأزرق.

تحضير العجينة :

1 – في وعاء، أخفقي البيض، ضفي العسل، البيكاربونات، الزبدة، واخلطي الكل برفق.
2 – ضفي الفرينة حتى تتحصلي على عجينة سائلة.
3 – ضعيها في مول دائري وأدخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
4 – عند الطهي، قطعيها بواسطة كأس الشاي.
5 – إجمعي البقايا، وأدخليها في الفرن لتكسب اللون الذهبي ثم إرحيها جيدا(غبرة).
6 – خذي الحلوى، إطليها بالكريمة ثم رمديها في البقايا المرحية.



BLANC

Ingrédients

- 80 g de beurre
- 120 g de sucre glace
- le jus et le zeste d'1 citron
- 400 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 600 g d'amandes (en poudre)
- 30 g de semoule moyenne
- 60 g de raisins secs

Décoration :

- Sucre glace

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, le zeste de citron, les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Bien mélanger.
2 – Ajouter les amandes, la semoule, les raisins secs et le jus de citron
3 – D'un autre côté battre les blanc d'œufs en neige et les ajouter délicatement au mélange.
4 – Mettre le mélange dans des moules beurrés et faire cuire
5 – Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

فطيرات بالجبن الأبيض

المقادير

- 80غ زبدة
- 120غ سكر ناعم
- عصير وقشور حبة ليمون
- 400غ جبن ابيض
- 3 بيضات
- 600غ لوز(غبرة)
- 30 غ دقيق متوسط
- 60غ عنب جاف (زبيب)

التزيين :

- سكر ناعم

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، قشور الليمون ، صفار البيض الواحدة تلوى الأخرى وأخلطي الكل جيدا.
2 – ضفي اللوز، السميد، العنب الجاف وعصير الليمون.
3 – من جهة أخرى، أخفقي بياض البيض كالثلج ثم ضفيه برفق للخليط.
4 – أسكبي الخليط في قوالب مدهونة بالزبدة وأدخليها للطهي.
5 – عندما تبرد الفطيرات إنزعيها من القوالب ونرذري عليها السكر الناعم.



GHRIBIYA SOURIYA

Ingrédients

- 1 mesure de beurre
- 1 mesure de sucre glace
- 2 œuf
- 2 c à soupe de cacao
- Vanille
- Farine

Préparation

1 – Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, le beurre, la vanille, la moitié de farine et mélanger le tout.
2 – Diviser la pâte en deux, ajouter à la première le cacao et dans l'autre la vanille; de la farine pour chacune d'elles.
3 – Former des boudins de la pâte vanillée puis introduire un boudin de pâte chocolatée puis découper en carrés. Pincez-les en long à l'aide d'un Nekkache
4 – Les placer dans un plat fariné et les faire cuire à four moyen.

غريبية سورية

المقادير

– 1 كيلة زبدة
– 1 كيلة سكر ناعم
– 2 بيضات
– 2 ملاعق كبيرة كاكاو
– فانيليا
– فرينة

كيفية التحضير

1 – في وعاء، أخلطي البيض، السكر، الزبدة، الفانيليا، نصف الفرينة واخلطي الكل جيدا.
2 – قسمي العجينة إلى قسمين، ضفي لإحداهما الكاكاو و للأخرى الفانيليا ثم الفرينة لكليهما.
3 – شكلي حرابيش من العجينة المعطرة بالفانيليا، ضعي بداخلها حربوش من عجينة الشكلاطة ثم قطعي مربعات و زيني السطح بالنقاش.
4 – ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة وأدخليها للطهي في فرن متوسط.



EL M'GHABAR A LA PATE D'AMANDE

Ingrédients

Pâte d'amande :
- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ¼ mesure d'eau de fleur d'oranger
- Vanille
- 1 petit morceau de beurre

Farce:
- 2 mesures de noix (en poudre)
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger
- Vanille

Décoration:
- Colorant alimentaire rose et vert
- Perles argentées
- Poudre de cacao

Préparation

1 – Préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients sités et colorez-la (voir photo).
2 – Former des boules en forme de noix. Introduiser la farce puis les fermer.
3 – Les pincer en longueur puis y disposer les fleurs et les feuilles et les saupoudrer de sucre glace.

مغبّر بعجينة اللوز

المقادير

عجينة اللوز :
– 2 كيلات لوز مرحي غبرة
– 1 كيلة سكر ناعم
– 1/4 كيلة ماء الزهر
– فانيليا
– 1 قطعة صغيرة زبدة

الحشو :
– 2 كيلات جوز(غبرة)
– 1 كيلة سكر ناعم
– ماء الزهر
– فانيليا

التزيين :
– ملون غذائي وردي و أخضر
– عقاش فضي
– غبرة الكاكاو

كيفية التحضير

1 – حضري عجينة اللوز بالمقادير المذكورة ثم لونيها (أنظري الصورة).
2 – شكلي كريات بحجم الجوزة، ادخلي الحشو ثم إغلقيها.
3 – إقرصيها طوليا ثم ضعي عليها الورود، الأوراق وذرذري عليها السكر الناعم.



EN POUDRE

Ingrédients

- 375 g de beurre ramolli
- 2 verres de noix de coco
- 2 verres d'amandes en poudre
- Zestes de 2 citrons
- 1 sachet de levure chimique
- 4 verres de lait en poudre
- Farine

Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
- 700 g de sucre glace
- Jus d'1 citron
- 1 c à café d'huile

Décoration :
- Amandes effilées
- Cerises confites
- Pistaches finement moulues

Préparation

1 – Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, la noix de coco, le zeste de citron, le lait en poudre, bien mélanger puis ajoutez – y la levure chimique, la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2 – Abaisser la pâte d'une épaisseur moyenne puis la découper en petits carrés égaux.

3 – Disposer les gâteaux sur un plat fariné et les enfourner à température moyenne.

4 – Une fois cuite, étalez dessus une couche du glaçage blanc (décoration : voir photo).

حلويّات بغبرة الحليب

المقادير

- 375غ زبدة طرية
- 2 كاسين جوز الهند
- 2 كاسين لوز غبرة
- قشور 2 حبات ليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 كؤوس حليب غبرة
- فرينة

الطلاء :
- 2 بياض بيض
- 700غ سكر ناعم
- عصير حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت

التزيين :
- لوز منسل
- كرز مصبّر
- فستق مرحي رقيق

كيفية التحضير

1 – في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، جوز الهند، قشور الليمون، حليب الغبرة، إخلطي جيدا، ثم ضفي الخميرة الكيميائية والفرينة حتى تتحصلي على عجينة لينة.

2 – أبسطي العجينة بسمك متوسط، ثم قطعيها إلى مربعات صغيرة متساوية.

3 – ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة وأدخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.

4 – عند الطهي، إطلي السطح بطبقة من الطلاء الأبيض (التزيين : أنظر الصورة).



A L'ORANGE

Ingrédients

- 1 L de lait
- 2 verres de jus d'orange
- 2 verres de maïzena (non pleins)
- 2 verres de sucre cristallisé (non pleins)

Préparation

1 – Dans une casserole, mettre le litre de lait froid sur feu doux, ajouter 1 verre de maïzena, 1 verre de sucre et remuer jusqu'à ébullition.
2 – Retirer du feu, versez – le dans des petits ramequins et laisser totalement refroidir.
3 – D'un autre côté, mélanger le jus d'orange à un verre d'eau fraîche puis le verre de maïzena et de sucre restant, mettre sur feu doux tout en remuant jusqu'à ébullition. Versez – y le mélange sur la Palouza (2 c à soupe dans chaque ramequin).
4 – Décorer de tranches d'orange.

Remarque :
On peut remplacer les oranges par le citron.

البالوزة بالبرتقال

المقادير

– التر حليب
– 2 كاسين عصير برتقال
– 2 كاسين مايزينة (غير مملوءة)
– 2 كاسين سكر مسحوق (غير مملوءة)

كيفية التحضير

1 – في قدر، ضعي لتر من الحليب البارد على نار هادئة، ضفي كأس المايزينة، كأس السكر وحركي حتى الغليان.
2 – إنزعيه من فوق النار، أسكبيه في أكواب صغيرة، واتركيها حتى تبرد كليا.
3 – من جهة أخرى، أخلطي عصير البرتقال مع كأس ماء بارد ثم كأس المايزينة والسكر المتبقيين، ثم ضعيه على نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.
أسكبي الخليط على البالوزة (ملعقتين كبيرتين في كل كوب).
4 – زيني بشرائح البرتقال.

ملاحظة:
يمكن تعويض البرتقال بالليمون.



POIRES AU SIROP

Ingrédients

- 2 grosses poires
Sirop :
- ½ L d'eau
- 300 g de sucre cristallisé
- 30 g de beurre
- Zeste d'un citron

Préparation

1 – Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le zeste d'1 citron et mettre sur feu doux pendant10 mn, ajouter le beurre.
2 – Eplucher les poires, les introduire dans le sirop et remettre sur feu doux pendant 10 à 15 m environ.
3 – Retirer du feu et laisser refroidir.
4 – Au bain-marie, fondre le chocolat et ajoutez – y le beurre.
5 – Verser le contenu sur les poires.

إجاص بالشاربات

المقادير

– 2 حبتين إجاص كبيرتين
الشاربات :
– 2/1 لتر ماء
– 300غ سكر مسحوق
– 30غ زبدة
– قشور حبة ليمون

كيفية التحضير

1 – في قدر، أخلطي الماء وقشور حبة الليمون، ضعي على نار هادئة مدة 10 دقائق. ضفي الزبدة.
2 – قشري الإجاص، أدخليه في الشاربات وضعيه على نار هادئة مدة 10 إلى 15 دقيقة.
3 – إنزعيه من فوق النار واتركيه يبرد.
4 – ذوبي الشكلاطة على حمام مائي وضفي الزبدة.
5 – أسكبي المحتوى على الإجاص.



JUS DE CAROTTES

Ingrédients

- 500 g de carottes tendres
- 2 pots de yaourt abricot
- Jus d'1 citron
- 1 pincée de vanille
- Sucre selon le goût
- 3 L d'eau

Préparation

1 – Eplucher les carottes, les laver, les découper en rondelles puis les faire bouillir dans un litre d'eau.

2 – Une fois cuites, les mixer, leur rajouter les 2 pots de yaourt, le jus d'1 citron, le sucre, les 2 litres d'eau et faire bouillir le tout pendant 5 mn à feu doux.

3 - Retirer du feu, laisser refroidir puis mettre au frais.

عصير الجزر

المقادير

– 500غ جزر طري
– 2 ياغورت مشمش
– عصير حبة ليمون
– 1 قرصة فانيليا
– سكر حسب الذوق
– 3 لتر من ماء

كيفية التحضير

1 – قشري الجزر، إغسليه، قطعيه إلى دوائر ثم ضعيه يغلي في لتر من الماء.

2 – عند الطهي، إرحيه وضفي له علبتين من الياغورت، عصير حبة ليمون، السكر، 2 لتر من الماء، وأتركي الكل يغلي لمدة 5 دقائق على نار هادئة.

3 – إنزعيه من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضعيه في الثلاجة.





Ingrédients

Pour 6 personnes
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à café de sucre cristallisé
- 1 c à soupe de maïzena
- vanille
- 2 bananes
- 50 g de beurre
- 50 g d'amandes éffileés
- 2 c à café de jus de citron
- 1 verre de jus d'orange
- Zeste d'1 orange

Préparation

1 – Découper les bananes en rondelles.
2 – Dans un poêle, mettre le sucre, le beurre et la placer sur feu doux tout en remuant.
3 – Additionner le jus du citron, le jus et le zeste de l'orange la vanille, la maïzena et les rondelles de bananes.
4 – Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
5 – Verser le contenu dans des ramequins, décorez – les d'amandes effilées et de quelques cerises confites (voir photo).

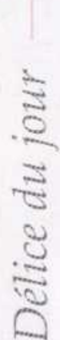
تحلية بالموز

المقادير

لـ6 أشخاص
– 2 صفار بيض
– 2 ملاعق صغيرة سكر مسحوق
– 1 ملعقة كبيرة مايزينة
– فانيليا
– 2 موزتين
– 50 غ زبدة
– 50غ لوز منسل
– 2 ملاعق صغيرة عصير ليمون
– 1 كأس عصير البرتقال
– 1 قشور حبة برتقال

كيفية التحضير

1 – قطعي الموز إلى دوائر.
2 – في مقلاة، ضعي السكر، الزبدة وضعيها على نار هادئة مع التحريك.
3 – ضفي عصير الليمون، عصير وقشور البرتقال، الفانيليا، المايزينة ودوائر الموز.
4 – إنزعي من النار، أتركيه يبرد، ثم ضفي صفار البيض واخلطي جيدا.
5 – أسكبي المحتوى في أكواب، زيني باللوز المنسل وبضع حبات الكرز المصبر (أنظر الصورة).



AUX POMMES

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 c à café de confiture d'abricots
- 1 L de lait
- 2 bâtonnets de cannelle
- 200 g de riz
- 2 œufs
- vanille
- 2 pommes coupées en tranches

Préparation

1 – Dans une casserole mettre le beurre, le sucre, la confiture, les tranches de pommes et les faire cuire à feu doux.
2 – Dans une autre casserole, mettre le lait, la cannelle et le riz à cuire.
3 – Retirer le riz hors du feu, le laisser refroidir puis lui ajouter les œufs et bien les mélanger.
4 – Beurrer un moule rond, disposer au fond les tranches de pommes et y verser le riz (l'aplatir un peu).
5 – Enfourner pendant 40 mn puis le démouler.

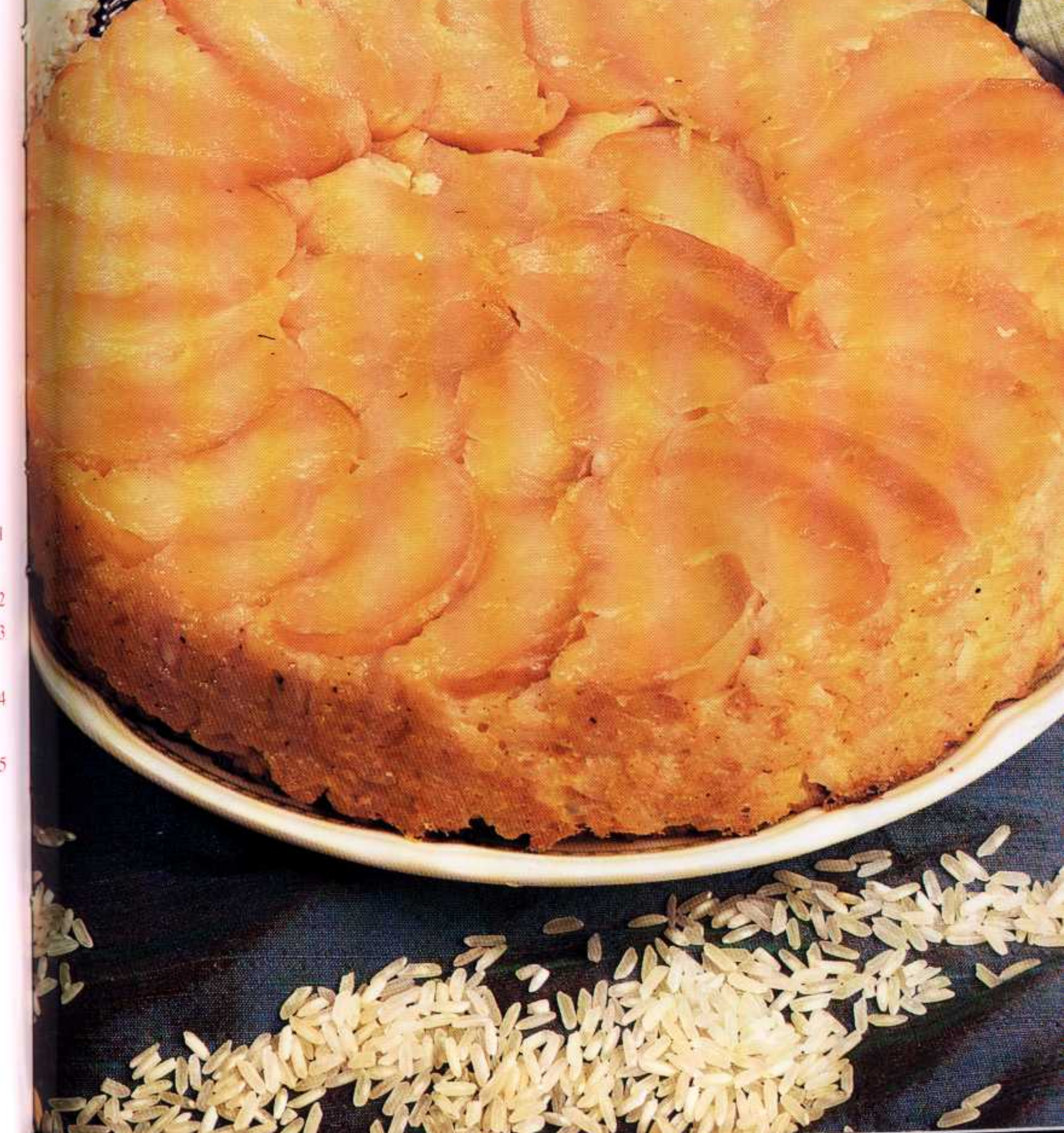
تحلية الأرز بالتفاح

المقادير

- 50غ زبدة
- 100غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة مربى المشمش
- 1لتر حليب
- 2 عود قرفة
- 200غ أرز
- 2 بيضات
- فانيليا
- 2 تفاحتين مقطعتين إلى شرائح

كيفية التحضير

1 – في قدر، ضعي الزبدة، السكر، المربى، شرائح التفاح، واطهي الكل على نار هادئة.
2 – في قدر آخر، ضعي الحليب، القرفة والأرز. أتركي الكل يطهي.
3 – إنزعي الأرز من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضفي إليه البيض واخلطي جيدا.
4 – إدهني بالزبدة مول دائري الشكل، رتبي فيه شرائح التفاح ثم اسكبي الأرز(أبسطيه قليلا).
5 – أدخليه للطهي لمدة 40 دقيقة، ثم إنزعيه من المول.



Ingrédients

- 500 g de poires épluchées et râpées
- 3 œufs
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 3 c à soupe de maïzena
- 3 c à soupe de crème fraîche
- ¼ de L de lait
- Vanille
- 1 poignée de pistaches

Préparation

1 – Dans une casserole, sur feu doux, mettre le lait, le sucre, la maïzena, la vanille tout en remuant.
2 – Retirer du feu.
3 – Mélanger les œufs, la crème fraîche, la poignée de pistaches ajouter le tout au mélange précédent.
4 – Dans un moule, beurré, mettre les poires râpées au fond de ce dernier puis verser le contenu et mettre à cuire au four.
5 – Une fois cuit, à l'aide d'une cuillère, remplir les ramequins, Décorer de poires râpées et de rondelles de citron (voir photo).

تحلية بالإجاص

المقادير

– 500غ إجاص مقشر ومبشور
– 3 بيضات
– 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
– 3 ملاعق كبيرة مايزينة
– 3 ملاعق كبيرة كريمة قشدية
– 1/4 لتر حليب
– فانيليا
– 1 حفنة فستق

كيفية التحضير

1 – في قدر وعلى نار هادئة، ضعي الحليب، السكر، المايزينة، الفانيليا وحركي جيدا.
2 – إنزعي من فوق النار.
3 – أخلطي البيض، الكريمة القشدية، حفنة الفستق، ثم ضفي الكل للخليط السابق.
4 – في مول، مدهون بالزبدة، ضعي الإجاص المبشور ثم أسكبي الخليط، وضعيه في الفرن للطهي.
5 – عند الطهي وبواسطة ملعقة إملئي الأكواب، زيني بالإجاص المبشور ودوائر الليمون(أنظر الصورة).





Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

أبسطي العجينة بالحلال.

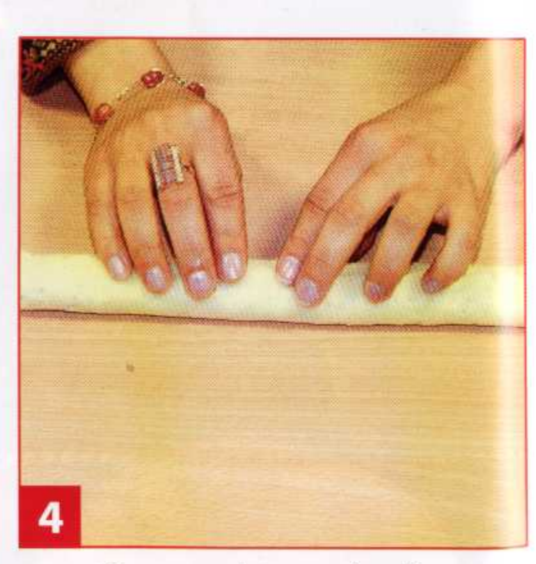


Etaler la farce sur toute la surface de la pâte.

ضعي الحشو على سطح العجينة.

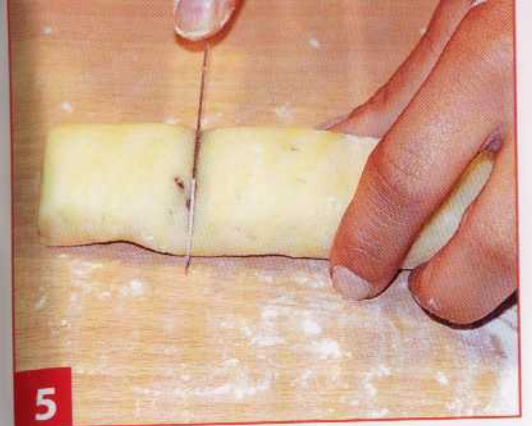
Rouler la pâte.

لفي العجينة.



Vous avez obtenu un boudin.

تحصلت على حربوش.



Découper des carrés.

قطعي مربعات.



Glacer les carrés avec le glaçage au chocolat puis décorer la surface avec un noeud.

إطلي المربعات بطلاء الشكلاطة وزيني السطح بعقدة .



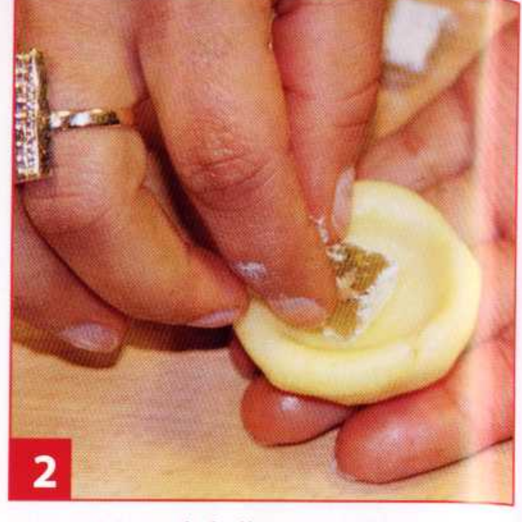
Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى انك توصلت إلى نفس النتيجة



Aplatir la boule de pâte.

أبسطي كرية العجينة.



Mettre la halkouma dedans.

ضعي بداخلها قليلا من حلوة الحلقومة.



Fermer et enrouler avec la paume de la main.

أغلقي العجينة جيدا وأديريها بكف اليد.



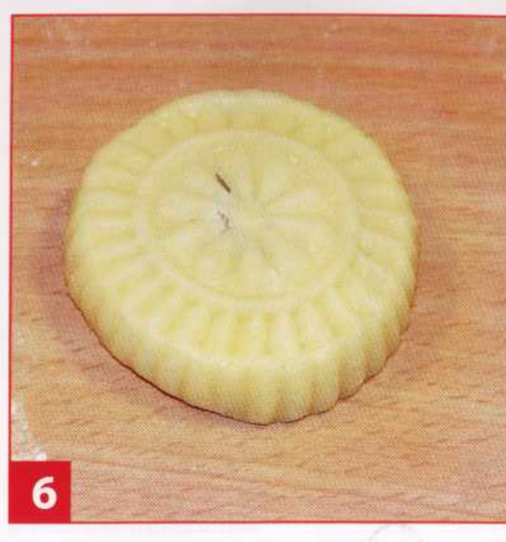
Mettre la boule de pâte dans le moule.

ضعي كرية العجينة في القالب.



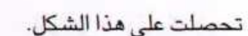
Bien enfoncer puis enlever la pâte.

إضغطي جيدا على القالب ثم انزعي العجينة منه.



Vous avez obtenu cette forme.

تحصلت على هذا الشكل.





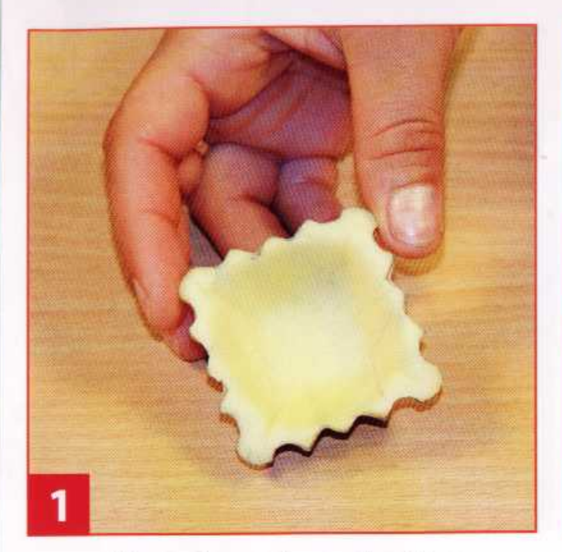
A l'aide d'une passoire, saupoudrer du sucre glace sur la surface des gâteaux.

بواسطة مصفاة، ذرذري السكر الناعم على سطح الحلوى.

8

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على هذه النتيجة.



1

Foncer le moule avec la pâte.

أفرشي المول بالعجينة.



2

A l'aide d'une cuillère, badigeonner l'intérieur du gâteau avec de la confiture et du miel.

بواسطة ملعقة، إطلي الجهة الداخلية للحلوى بخليط (المربى + العسل)



3

Remplir le gâteau de farce.

إملئي الحلوى بالحشو.



4

Saupoudrer la moitié du gâteau avec de la noix de coco.

ذرذري قليلا من جوز الهند على نصف سطح الحلوى.



5

Décorer le gâteau avec des fleurs et des feuilles en pâte d'amande.

زيني الحلوى بورود وأوراق مصنوعة بعجينة اللوز.



6

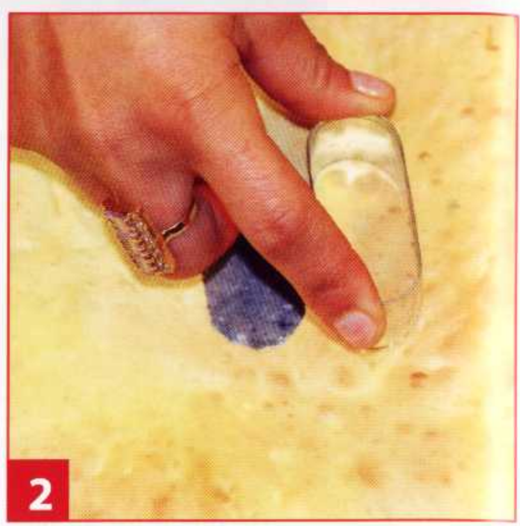
Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.



Abaissez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

أبسطي العجينة على صينية مفروشة بورق كبريتي.



Après cuisson, découpez la pâte à l'aide d'un emporte- pièce.

بعد الطهي، قطعي العجينة بواسطة المول.



Etalez la crème sur la surface des gâteaux.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



Collez ces derniers 2 à 2.

ألصقي الحلوى مثنى مثنى.



Etalez un peu de crème sur chaque gâteau.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



Saupoudrez le dessus de pistaches concassées.

ذرذري الفستق المكسر على سطح الحلوى.



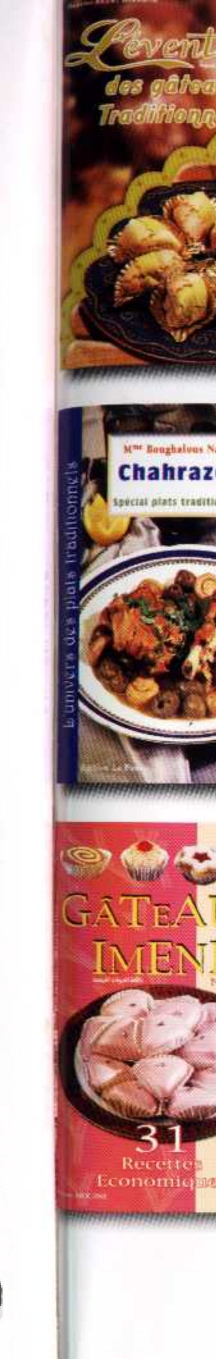
Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.

cuisine4arabe

لمزيد من الكتب زوروا موقعنا على الرابط التالي

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Edition La Plume

Dépot légal : 1356-2006
ISBN : 9947-809-29-3







